

## Weinhandlung Sommellerie: Spitzenweine zu fairen Preisen

Foto: Susanne Fischer



[www.sommellerie.de](http://www.sommellerie.de)  
 Bürgerstr. 28, Fon 39 39 99  
 mi-fr 12-19.30, sa 11-16 Uhr u.n.V.  
 MASTER/VISA/Electronic Cash

Lange hat sie als Sommelière gearbeitet, nun hat sie auch ihre eigene Weinhandlung nach ihrem Beruf benannt: Susanne Fischer werden viele von Ihnen als äußerst kompetente Weinberaterin aus dem Hummer-Stübchen (zwei Michelin-Sterne) kennen, wo sie acht Jahre lang tätig war. In ihrem eigenen Laden – ein einstiges Fotoatelier, loftähnlich-luftig und im hübschen Unterbilk gleich um die Ecke der Lorettostraße gelegen –, verkauft sie nun Weine, die es „zu 90 Prozent noch nicht in Düsseldorf gibt“; Weine, die von den Sommeliers guter und Sternerestaurants ausgeschenkt werden die man zu genießerfreundlichen Preisen bei ihr erwerben und in aller Ruhe zu Hause genießen kann. Schon ab 5,50 Euro ist man dabei; dafür gibt's z.B. „einen kleinen, feinen, roten Portugiesen“ oder einen Chardonnay von der Côtes de Ventoux oder auch einen Liter spritzigen Grünen Veltliner, ein frischer, sommerlicher Tropfen. Da sie alle Weine selbst importiert, kann sie sie günstiger anbieten als die meisten ihrer Mitbewerber. Das weiß auch Düsseldorfs Spitzengastrono-

mie zu schätzen: Neben dem Hummer-Stübchen zählen die Restaurants Durian's, D'Vine, Robert's Bistro und Tafelspitz (ein Michelin-Stern) zu ihren Kunden. Wichtig aber ist ihr: „Mein Sortiment soll alle ansprechen, den erfahrenen Weintrinker genau so wie den Laien, es ist für jeden Geschmack, jeden Anlass, jeden Geldbeutel etwas dabei. Und egal, ob ein leckerer Alltagswein oder ein Spitzengewächs, jeder Wein ist mit Sorgfalt und dem entsprechenden Anspruch ausgewählt.“ Ausschließlich Weine aus Europa kommen ihr ins Regal; Deutschland, Frankreich und Spanien spielen die Hauptrolle und werden durch Italien, Österreich und Portugal ergänzt. Auf Wunsch besorgt Susanne Fischer auch Raritäten.

In naher Zukunft soll man Fischers Loft auch für Veranstaltungen buchen können – Kochevents und -kurse sind da ebenso denkbar wie Feiern aller Art, eine große Küche ist vorhanden. Und natürlich wird es Verkostungen geben – einfach ab und zu mal die Website checken.